Ciências Biológicas

AVALIAÇÃO DO CRESCIMENTO MICELIAL DA MATRIZ SPAWN DO COGUMELO COMESTÍVEL PLEUROTUS OSTREATUS VARIEDADE SHIMOFURI

matheus siqueira campos de menezes - 8° Modulo Biologia, Iniciação Cientifica

Cibelli Paula de Castro - Doutorado em microbiologia agrícola, Coorioentador DBI, UFLA

Tatiana Junqueira Silveira de Morais - Doutorado em microbiologia agrícola

Carlos Godinho de Abreu - Doutorado em microbiologia agrícola

Lundoi Tobias Lee - Doutorado em microbiologia agrícola

Eustaquio Souza Dias - Orientador DBI, UFLA - Orientador(a)

Resumo

Pleurotus ostreatus variedade Shimofuri, também conhecido como Shimeji Premium é um macrofungo pertencente ao filo basidiomicota, muito apreciado no Japão, mas pouco conhecido no Brasil. Sua textura e características organolépticas tem sido destaque para o cultivo e comercialização deste fungo que tem se mostrado promissor entre chefs de cozinha. Na produção de cogumelos comestíveis em geral, tem- se o preparo das matrizes de inoculação, compostas convencionalmente de casca de arroz e algum tipo de farelo que varia de região e produtores. Nesse processo, micélios são propagados com o aporte nutricional ideal para que o fungo consiga se desenvolver de forma viável, mas muitas dessas matérias primas acabam sendo caras ao produtor e de difícil acesso dependendo da região. Dessa forma é necessário que haja pesquisas voltadas para a adequação de uma formulação ideal de matrizes de inoculação (matriz Spawn) e sua padronização quanto aos teores de nutrientes, principalmente aos teores de nitrogênio, elemento limitante no processo. Com base nisto, o objetivo deste trabalho foi o de avaliar o crescimento micelial de Pleurotus ostreatus variedade Shimofuri em casca de arroz em diferentes níveis de farelo de trigo. O arroz com casca foi previamente lavado e imerso em solução com cloro a 0,1% durante 2h. Depois de misturado e regulado quanto a umidade, os tratamentos foram distribuídos em frascos de vidro na proporção de 200g/frasco. Todos frascos foram autoclavados a 121 °C por 2h, repetindo-se o processo após intervalo de 24h. Os tratamentos foram os seguintes: 0%, 2%, 4%, e 6% de farelo de trigo com 4 repetições. Os frascos foram incubados a temperatura ambiente e dispostos em prateleiras de forma casualizada em sala com temperatura ambiente. Os resultados foram calculados como crescimento micelial em milímetros por dia submetidos ao teste de Skott Knott ao nível de 5% de probabilidade. Para este cálculo foram estipulados 6 dias de crescimento micelial, visto que durante esses dias, todos os tratamentos se comportaram de forma uniforme. Todas as porcentagens de farelo de trigo foram ideais para o crescimento micelial deste fungo, entretanto para a viabilidade da produção e economia por parte das empresas e produtores, a não inclusão do farelo de trigo (0%) pode ser uma prática promissora para a rentabilidade na fungicultura.

Palavras-Chave: Pleurotrus osteatrus, shimofuri, farelo de trigo.
Instituição de Fomento: CNPQ

Link do pitch: https://youtu.be/VBVb3HueI7U